

ギョ! はっち魚ラボ 新聞 hacchi



五戸水産でスルメ作りを体験

八戸港の漁業と水産物を 知るツアー同行記

ごく当たり前のように新鮮な魚が食べられる八戸の暮らし。特に沿岸地域は漁業との結びつきは密接で、周辺には縁故知人など、かなり高い割合で漁業関係者がいました。しかしいつの頃からか、かつての活気が薄れて漁業の姿が次第に見えにくくものになりました。

日本有数の水産都市八戸とはいうものの、仕事の関係者以外は実感する機会が少ないのではないかと思います。

そこで、魚ラボ編集部は、10月21・22日(火・水)の2日間、にわたり行われた「青森県・八戸漁港 漁業体験」青森県八戸港の漁業と水産物を知る(平成26年フードチェーン食育活動推進事業 浜の体験学習)に同行しました。

水産新流通システムの構築を目指す(株)エフデーネットと

に身を包んだ十数名の作業員がイカを次々と手際よく包丁で捌いています。五戸陸子社長からスルメ加工場に案内され、器具を使ってイカの足と胴を広げるスルメ作り体験も行います。「ご自分でつくったものはお持ち帰りに。バスで匂うかもしれないから新聞紙に包んで」と、思わぬお土産までいただきました。

「浜を守り、魚を守り、魚食文化を次世代に引き継ぐ情報交換の場」である(社)四季旬鮮協会が主催し、魚介を扱う料理関係者、仲卸業者など主に首都圏から約40人が参加しました。

水産加工場の見学

10月21日(火) 八戸駅に到着した一行は、チャーターバスで八食センターを見学。そして蕨嶋神社に参拝した後、八戸漁港に近い白根町三島下の加工場へと向かいました。

イカだけでこだわりの加工品40品目以上を製造販売している五戸水産(株)は、さきイカやスルメイカ加工における第一人者。さきイカの原料づくりの工場では大きな箱からポイルされたイカが作業台にどっと滑り落ち、帽子とマスク、長い前掛け

関わりがさらに生まれてもいいように思います。

参加者を感動させた青天ヒラメと八戸船凍サバ

ホテルでも熱心な八戸の水産資源探求は続き、八戸の水産業について八戸水産事務所・磯島美徳所長のレクチャーがありました。八戸港の水揚げはイカとサバで全体の8割を占め、イカつり船、大型中型の底引き網、まき網が主。水揚げ数量で何度も日本一に輝いた八戸港は、平成24年の全国主要漁港の水揚げ量は6位、金額で7位でした。

一口に水産業といっても海の現場で魚を獲る漁業と水産加工業は全く別の業種で、漁業は1次産業、製品化する水産加工業は2次産業なのです。漁師が獲ってきた魚を浜の女性たちが仕分けしている港町のかつての光景は今はなく、現在は衛生管理が整った工場設備で効率よく商品生産がされています。

水産業について鮮魚ばかりに目をつけがちになります。加工業という側面から考えることはなかなかありません。あらためて見直すと、いちご煮の缶詰、塩辛、さきイカ、ちくわなど八戸ブランドの製品が多いのだと気づかされました。地域自慢の商品として消費者との

「漁獲資源の減少」「魚価の低迷」「油の高騰」後継者不足などで厳しい状況が伝えられる水産業。八戸でも船舶数が最盛期の数分の1に減ったとか、廃業したという話が聞かれます。グローバル化が急速に進む中で水産業は国際的な問題を抱え、資源環境面から見ると地球規模です。四方を海に囲まれている日本にとって水産業は切り離せないものであり、日本有数の漁業基地である八戸も直面する課題です。

すために熟成させておき、お店で使う時間を逆算して、活みし出荷納品するものです。昔から漁師さんの間では、魚は少し寝かせてからの方が甘くておいしいと言われていたそうなのです。

みなさんがそのおいしさに感動していました。もちろん魚ラボ編集部も感動!



見事なヒラメに興味津々の参加者

第2魚市場のセリ場

時化のために翌10月22日(水)の大型定置網漁船上見学が中止となったのは残念でしたが、八戸市第2魚市場で漁船の入港やセリの模様を見学しました。水揚げされた魚が消費市場に流れていくスタート地点で、昨日の加工場とはうって変わり、漁師たちの精悍さを感じられる現場です。接岸した船から大きな網で掬い取られた魚がコンテナにぎあーっと開け落とされ、ベルトコンベアで仕分けされます。

「あの金額では高くても扱えないな」とセリの様子を熱心に



第2魚市場で水揚げの現場を見学

見ている上島慎平さんは、石川県金沢港から参加した金沢上島商店の産地仲卸人。まだ20代の上島さんは、懇親会でも「若手のホープ」と紹介されました。若手の後継者不足が問題とされる漁業ですが、「自分の力が試される漁業は面白い」と心強い。魚も人もイキの良さが大切です。

魚と人との関わりを
写真で感じてほしい



ゲスト
田附 勝さん (写真家)

日時：平成 26 年 11 月 15 日 (土)
18:30~20:00
場所：はっち 5 階 共同スタジオ



今年5月から始まった魚ラボ企画のために、写真家の田附勝さんは一週間の滞在を月1回というペースで八戸の沿岸部に通い続けています。第6回魚ラボ会は田附さんのトーク「八戸の漁師たちに迫る」でした。

浜の暮らしの
太古につながる
宇宙的感受

9年かけてトラクク野郎を追いかけたデビュー



作『DECOTORA』(2007年)の撮影で東北を訪れた時に感じた「ソワソワした感覚」。東北には日本の古代につながる古い層が眠っている」と田附さんは直感しています。その後、写真集『東北』で2011年度木村伊兵衛写真賞受賞、世界的な評価を受けます。東北地方に根付く習慣、儀式を通して人と自然の関わり、生と死を写し撮ってきました。

都市という印象しかなかった八戸。今回の取材では、白浜、深久保、種差、大久喜、金浜などの小さな漁港に入りまし

いよいよ写真展
始まり

予告!

人は海に出て魚を獲り、それを糧にしてきた。写真家田附勝が八戸のハマに生きて来た人々と遠く昔から営まれて来た暮らしをとらえた。魚のまち八戸のルーツがそこにある。



- 会期 1月24日(土) - 2月22日(日)
9:00-21:00 ※初日のみ11:00から
※2月10日休館
- 会場 はっち1階ギャラリー1・シアター1

※『田附勝のめだまの先。』
http://www.1101.com/tatsuki_masaru/2014-11-20.html

「それを見たとき、俺は海の人間のことを知らない」と実感した。ウニを獲る彼らは、海中の山の場所など、海の地形が分かっている。海に向かつて家があって、日の出とか月をいつも見ている。潮位表や月の満ち欠けは当たり前なんだよ。そういう子どもの頃からの宇宙

宙的な感覚と環境が彼らを作っている。沖の舟までけっこう距離があるのに浜から泳いでいくとか普通に言う。すごいなと思うけど浜の人には当たり前のことなんだよね。知り合った漁師さんや浜の女性たちとのコミュニケーションを一番大事にしているという田附さん。「俺は写真家だけど、

写真を撮らなきゃって気持ちはありません。撮影することがメインじゃないんだよね。遊ばせてもらうという感覚。「家にお邪魔してご飯をこちそうになつたときに、浜の人がどんなものを食べているのかがわかる。家の窓から何を見ているのかもわかる。大久喜の家から



時を同じくしてインターネット人気サイト「はっぽ日」(はっぽ日刊イトイ新聞)で「田附勝のめだまの先」の不定期連載が始まりました。「田附勝さんはえらい賞を取っている写真家ですが話すと気さくな、いいア

ニキ。」と紹介されています。こちららもぜひご覧ください。